



411394S-2024



濮阳市亚美鲜食品有限公司企业标准

Q/PYS 0001S-2024

固态复合调味料

2024-06-03 发布

2024-06-03 实施

濮阳市亚美鲜食品有限公司 发布

前言

本标准由濮阳市亚美鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王乾坤。

H N

Q B

固态复合调味料

1 范围

本标准规定了固态复合调味料的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、西红花、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、辣椒、食用盐、食用葡萄糖、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为主要原料,添加或不添加大米粉、白芷、栀子、陈皮、紫苏籽、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酱油粉、芝麻、花生、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、番茄粉、咖喱粉、骨素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、三聚磷酸钠、辣椒红、姜黄、琥珀酸二钠、焦糖色、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、二氧化硅、焦糖色中的一种或几种,经配制、混合或不混合、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、过筛或不过筛、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据食用方式不同可分为即食产品、非即食产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.3 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.8 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.9 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.10 白芷、栀子、陈皮、紫苏籽应符合《中华人民共和国药典》2020 年版的規定。
- 2.1.11 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.14芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.15花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.16大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、番茄粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.18骨素应符合 NY/T 2778 的规定。
- 2.1.19酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.205'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.21食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.23辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.24姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.25琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.26焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.27柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.29辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.30二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.31焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	固 态	将样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味；然后用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具产品应有的气滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 30	GB 5009.3
食用盐(以氯化钠计), g/100g (仅适用于添加食用盐的产品)	≤ 59	GB 5009.44

无机砷(以As计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
^a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。			

2.4 微生物限量

即食类产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定, 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、食用盐(仅适用于添加食用盐的产品)、菌落总数(即食类产品)、大肠菌群(即食类产品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、蒔萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮(肉桂)、阴香、大清桂、芫荽、芫荽籽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂(香叶)、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、西红花、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香荚兰、花椒、姜、香椿、葱、蒜中的一种或几种]、辣椒、食用盐、食用葡萄糖、味精、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料中的一种或几种为主要原料,添加或不添加大米粉、白芷、栀子、陈皮、紫苏籽、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、酱油粉、芝麻、花生、大蒜粉、洋葱粉、生姜粉、青葱粉、番茄粉、咖喱粉、骨素、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、三聚磷酸钠、辣椒红、姜黄、琥珀酸二钠、焦糖色、柠檬酸、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、二氧化硅、焦糖色中的一种或几种,经配制、混合或不混合、粉碎或不粉碎、干燥或不干燥、过筛或不过筛、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食或非即食固态复合调味料。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市亚美鲜食品有限公司